



HORECA
Magazine

Horeca Magazine

Date: 01-02-2023

Page: 12-16

Periodicity: Monthly

Journalist: Joëlle Rochette

Circulation: 18000

Audience: 39600

Size: 1 917 cm²

AVE: 7 226 €



FOCUS P.E.C.H.E. [Joëlle Rochette]

Karoot

PASSIE, EMPATHIE, CULTUUR, HUMILITEIT, ENSEMBLE

PASSION, EMPATHIE, CULTURE, HUMILITÉ, ENSEMBLE

In 2023 cultiveren we P.E.C.H.E.!

Sommigen zullen het veerkracht noemen, anderen solidariteit. Anderen zullen actiever dan ooit zijn met hun hoofd vol projecten en nog anderen zullen hun buur de hand reiken. En als ieder van ons 'P.E.C.H.E' heeft, wordt 2023 zeker een goed jaar voor solidariteit!

En 2023 on cultive la P.E.C.H.E !

Certains appelleront cela de la résilience, d'autres de la solidarité. D'autres seront plus actifs que jamais avec la tête truffée de projets et d'autres encore tendront la main à leur voisin. Et si chacun de nous a la 'P.E.C.H.E', 2023 sera assurément une bonne année de solidarité !

In 2023, tussen de gezondheids- en de energiecrisis, zal het nog steeds erg moeilijk zijn om onze motivatie voor onze respectieve voedingsberoepen te behouden. We zullen onze motivatie en passie moeten behouden, maar bovenal zullen we P.E.C.H.E. moeten hebben.

Pêche. De Franse naam van een prachtige vrucht, de perzik, waarvan elke letter een eigenschap zou kunnen oproepen van degenen die P.E.C.H.E. hebben. Het is dus aan ons om onze PASSIE (P) voor het vak, onze EMPATHIE (E) voor anderen, onze CULTUUR (C) van alles wat we weten over duurzaam voedsel, lokale producten, landbouw en lokale ambachten te blijven cultiveren. Het is dus aan ieder van ons om, naar het voorbeeld van de vele (al dan niet grote) chefs, ambachtslieden en producenten die zich inzetten voor 'solidariteit', onze verplichtingen na te komen met nederigheid of HUMILITEIT (H). Alles wat onze sector van vandaag en vooral van morgen doet werken, kan alleen werken als we het allemaal samen doen ... als één ENSEMBLE (E)!

Allemaal redenen om ons te buigen over de echte fenomenen van delen zoals 'solidariteitsrestaurants' of de oprichting van echte investeringsfondsen die niet uitgaan van de publieke sector maar van de privé- of daarmee gelijkgestelde sector. En als het enthousiasme voor, of zelfs de behoefte aan, 'too good to go', 'zero waste', tafels om te delen, duurzame afhaalmaaltijden, leveringen op ecologische wijze en sociale restaurants steeds groter wordt, dan is dat alleen maar om onze zin voor economie en empathie ten opzichte van anderen en ons milieu aan te scherpen.

DE 'RESTOS DU CŒUR', EEN VOORLOPER VOOR ZIJN TIJD

In 1985 richtte de Franse komiek Coluche de grootste solidariteitsbeweging in de horeca op, de Restos du Cœur. Armoede en de moeilijkheid om aan fatsoenlijk voedsel te komen stonden voor velen al op de agenda. Nu de Restos du Cœur binnenkort zijn 4e decennium bereikt en 10 miljoen geserveerde maaltijden optekent in 2020-2021, ontwikkelt zich steeds meer een nieuwe generatie van ...→

En 2023, entre crise sanitaire et énergétique, il sera encore bien difficile de garder notre motivation pour nos métiers de bouche respectifs. Il nous faudra garder motivation et passion mais surtout, il nous faudra avoir la PECHE.

Pêche. Fruit merveilleux, dont chaque lettre pourrait évoquer une qualité de celui qui a 'la pêche'. Aussi, à nous de continuer à cultiver notre PASSION (P) pour le métier, notre EMPATHIE (E) pour les autres, notre CULTURE (C) de tout ce que nous connaissons de l'alimentation durable, des produits locaux, de l'agriculture et l'artisanat de proximité. A chacun donc, à l'instar de ces nombreux chefs ('grands' ou non), artisans, producteurs engagés dans le 'solidaire' de poursuivre ses engagements avec HUMILITE (H). Tout ce qui fait que notre secteur d'aujourd'hui et surtout de demain, ne pourra fonctionner que si nous nous y mettons tous ... ENSEMBLE (E)!



Autant de raisons pour se pencher sur ces réels phénomènes de partage que sont les 'restaurants solidaires' ou encore la création de vrais fonds d'investissements émanant du secteur non plus public mais bien privé ou assimilé. Et si l'engouement, voire la nécessité, pour le 'too good to go', le 'zéro déchet', les tables de partage, le take away durable, les livraisons en mode écologique et autres restaurants sociaux, est toujours plus

fort, ce n'est que pour mieux aiguïser notre sens de l'économie et de l'empathie tant envers les autres qu'envers notre environnement.

LES RESTOS DU CŒUR, PRÉCURSEUR AVANT L'HEURE

En 1985, l'humoriste français, Coluche, créait le plus grand mouvement de solidarité du secteur de l'Horeca, les Restos du Cœur. La pauvreté et la difficulté de se nourrir décemment étaient déjà à l'ordre du jour pour beaucoup. Aujourd'hui, alors que les Restos du Cœur atteindront bientôt leur 4e décennie, et affiche les 10 millions de repas servis en 2020-2021, une nouvelle génération de ce type de restaurants se développe de plus en plus. A leur tête, des citoyens engagés, des chefs de cuisine d'ici ou d'ailleurs et des producteurs solidaires, voire des grossistes notoires partageant volontiers leurs surplus. ...→

dit soort restaurants. Aan het hoofd ervan staan geëngageerde burgers, chefs van hier en elders en solidaire producenten of zelfs bekende groothandelaars die bereid zijn hun overschotten te delen.

SOLIDARITEIT IN DE HORECA

Het is onmogelijk om de fantastische bewegingen van onderlinge hulp die met de gezondheids crisis zijn ontstaan, niet te vermelden. En ze blijven vandaag voortbestaan. In alle hoeken van het land leverden sommigen maaltijden aan ziekenhuispersoneel, kookten anderen voor armen en namen nog anderen migranten op in hun team, vaak chefs die hun land in oorlog waren ontvlucht. En veel producenten schonken hun onverkochte producten. Er zijn zoveel voorbeelden dat het onmogelijk is ze hier allemaal te noemen. In plaats daarvan willen we hen allemaal nogmaals bedanken... uit de grond van ons hart!

Het is onmogelijk om de fantastische bewegingen van onderlinge hulp die met de gezondheids crisis zijn ontstaan, niet te vermelden.

DE SOLIDAIRE BELEGGINGEN VAN 'FUNDS FOR GOOD'

Op het gebied van economische solidariteit is er een initiatief dat in 2011 in het leven is geroepen en waar meer dan duizend ondernemers en starters in België nu blij mee zijn. Funds For Good is een duurzaam en ethisch beleggingsfonds dat dient om de ondernemerssector te stimuleren. Werklozen of omgeschoolden, energieke ondernemers zonder financiële middelen maar vol goede ideeën, hebben gewoon een beetje hulp nodig om te beginnen. Na bestudering van elk project kent Funds For Good een 'erelening' (zonder rente) toe om het project van de ondernemer op te starten. Tegelijkertijd krijgt de ondernemer waardevol advies van professionele deskundigen uit de sector. Meer recentelijk heeft Funds For Good verschillende initiatieven aan zijn activiteiten toegevoegd, waaronder Good Food Fun, dat helpt bij de financiering van de sector van duurzame voeding. Tijdens de crisis zette Funds For Good Impact zijn 'Double For Good'-actie op om restauranthouders buiten de openingsuren te betalen om maaltijden te bereiden die het team en de klanten van Funds For Good uitdeelden aan daklozen. Tot nu toe zijn er meer dan 1500 maaltijden uitgedeeld.

In een interview over zijn succesvolle solidariteitsonderneming vertelde Patrick Somerhausen, CEO van Funds For Good en zelf ondernemer en vrijwilliger in de NGO-sector, over het plezier om dit soort hulp te delen met 'deze gepassioneerde mensen met boeiende projecten'. Mensen die alleen een economisch ruggensteuntje of professioneel advies nodig hebben om te beginnen. Wij hebben veel respect voor hen en vinden hen zo wilskrachtig, zo vol ideeën en zo moedig!

Contact en meer informatie: fundsforgood.eu ...→

SOLIDARITÉ DANS L'HORECA

Impossible de ne pas évoquer ces formidables mouvements d'entraide nés avec la crise sanitaire. Et qui ont perduré jusqu'à aujourd'hui. Aux quatre coins du pays, certains fournissaient les repas au personnel hospitalier, d'autres cuisinaient pour les plus démunis, d'autres encore ont intégré à leur brigade des migrants, souvent cuisiniers, ayant fui leur pays en guerre. Et de nombreux producteurs ont fait don de leurs produits invendus. Les exemples sont si nombreux qu'il nous est impossible de les citer tous ici. Mais plutôt, une fois encore, les remercier... du fond du cœur!

LES INVESTISSEMENTS SOLIDAIRES DE 'FUNDS FOR GOOD'

Côté solidarité économique, il est une initiative créée en 2011, que plus d'un millier d'entrepreneurs et start-up, en Belgique, se félicitent aujourd'hui d'avoir contacté. Funds For Good est un fonds d'investissements 'durable' et éthique qui sert à booster le secteur entrepreneurial. Des personnes sans emploi ou en reconversion, entrepreneurs volontaires sans moyens financiers mais plein de bonnes idées qui ne demandent qu'un petit coup de pouce pour se lancer. Après étude de chaque projet, Funds For Good, octroie un 'prêt d'honneur' (sans intérêt) qui amorce la pompe financière du projet de l'entrepreneur. Parallèlement, l'entrepreneur reçoit une autre aide précieuse, celle des conseils d'experts professionnels de son secteur. Plus récemment, Funds For Good a ajouté plusieurs initiatives à son activité dont celle de Good Food Fun qui aide au financement le secteur de l'alimentation durable. Pendant la crise, Funds For Good Impact a mis en place son action 'Double For Good' visant à rémunérer des restaurateurs à l'arrêt pour préparer des repas que l'équipe ainsi que des clients de Funds For Good sont allés distribuer à des sans-abris. Actuellement, plus de 1500 repas ont été distribués.

Impossible de ne pas évoquer ces formidables mouvements d'entraide nés avec la crise sanitaire.



Interviewé sur son entreprise solidaire florissante, le CEO de Funds For Good, Patrick Somerhausen, lui-même entrepreneur et bénévole actif dans le secteur des ONG, nous a parlé du bonheur qu'il a de partager ce type d'aide avec « ces personnes passionnées aux projets passionnants. Des personnes auxquelles il ne manque qu'un petit coup de pouce économique ou des conseils professionnels ...→



WonderBao

ENKELE INSPIRERENDE PROJECTEN ONDERSTEUND DOOR 'FUNDS FOR GOOD'

Hearth Project by Elliott in Brussel

Duurzaam gastronomisch restaurant 'Entropy', zero waste, solidaire maaltijden

www.hearthproject.com

'BABYL' - Stadsboerderij in Charleroi

Hydrocultuur van microscheuten op braakland. Leveringen aan restaurants in de regio.

www.babyl.be

Eethuis Karoot in Gent

Duurzame solidaire maaltijden voor kansarmen van het type 'Resto du cœur'. 's Avonds is de prijs voor de dagschotel naar keuze op basis van je middelen.

www.karoot.gent

Freddy met Curry in Brussel

Traiteur en lokale kantine zonder afval - Lunch geleverd aan bedrijven per fiets

www.freddymetcurry.be

WonderBao in Brussel (Matongé)

Duurzame en ethische plantaardige keuken voor bao's gemaakt door de voormalige chef van Dolma. Take away.

www.wonderbao.be (website in ontwikkeling) - op Facebook

Le Pharang in Watermaal-Bosvoorde

Buurttake-away - wekelijks menu en delen van culinaire culturen.

www.lepharang.be

pour se lancer. Nous avons beaucoup de respect pour eux et nous les trouvons tellement volontaires, bourrés d'idées et si courageux ! »

Contact et plus d'infos : www.fundsforgood.eu

QUELQUES PROJETS INSPIRANTS AIDÉS PAR FUNDS FOR GOOD

Hearth Project by Elliott à Bruxelles

Restaurant gastronomique durable 'Entropy', zéro déchet, repas solidaires

www.hearthproject.com

« BABYL » - Ferme urbaine à Charleroi

Culture en hydroponie de micro-pousses sur friches désactivées. Fournitures aux restaurants de la région.

www.babyl.be

Eethuis Karoot à Gand

Repas solidaires durables pour personnes défavorisées - type 'Resto du cœur'. Le soir le prix à payer pour le plat du jour est à discrétion en fonction de ses moyens.

www.karoot.gent

Freddy met Curry à Bruxelles

Traiteur & Cantine locale 0 déchet - Repas du midi fourni aux entreprises à vélo

www.freddymetcurry.be

WonderBao à Bruxelles (Matongé)

Cuisine végétale durable et éthique pour des baos réalisés par l'ancien chef du Dolma. Take away.

www.wonderbao.be (site en restauration) - sur Facebook

Le Pharang à Watermael-Boitfort

Take away de quartier - Menu hebdomadaire et partage de culture culinaire.

www.lepharang.be



Le Pharang



BABYL